

# CUVÉE SIMON 2015 ROUGE

CLOS MARIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cuvée minérale et épicée.

- Grenache 45%
- Syrah 45%
- Mourvèdre 10%

## Accords mets et vins

Sur des viandes en sauce, gratin d'aubergines ou encore un canard aux olives. Certifié Gueuleton.

## Détails

**Couleur :** Rouge

**Effervescent :** Non

**Degrès :** 13,5 %

**Viticulture :** Biodynamie

**Primeur :** Non

**Bio :** Oui

**Contenance :** 0,75 L

**Cépages :** Grenache / Syrah

**Région :** Languedoc

**Packaging :** Carton de 24

**Appellation :** AOP Languedoc Pic-Saint-Loup

**Domaine :** Clos Marie

**Millesime :** 2015

## Caractéristiques

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Cépage :** 45% syrah, 45% grenache et 10% mourvèdre

**Vendange :** Manuelles

**Viticulture :** Biologique et biodynamique

**Vinification :** Eraflage partiel, macération longue et pigeage

**Elevage :** 12 mois en cuve béton pour la moitié et l'autre 12 mois en cuve bois de chêne

## Dégustation

**Robe :** Pourpre et profonde

**Nez :** Fin et floral sur petits fruits noirs sauvages

**Bouche :** Dense et serré, rafraichissant

**Garde :** 5 ans

**Température de service :** 16 - 18°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Sur le village de Lauret, le Clos Marie commence sérieusement à faire du bruit et se révèle comme le domaine de référence à Pic Saint Loup. Depuis 1995, le brillant vigneron Christophe Peyrus officie sur les 22 hectares du Clos marie, plantés entre 150 et 350 mètres d'altitude. Un terroir de calcaire, parsemé d'éboulis argilo-marneux, qui donne au Clos Marie une expression minérale incroyable.

